
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 20/12/2018 Rev.: 6 Pág.:1 de 3	
	PLANCHA CREMA CATALANA 30 RAC.		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	08720		
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería congelado. Masa batida. R.D. 496/2010 Norma calidad para productos de confiterías, pastelería, bollería y repostería y RD.1109/1991.Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.		
Descripción:	Dos capas de bizcocho relleno de preparado de grasa vegetal azucarado con pasta aromatizada. Decorado con capa de sirope sabor vainilla y sirope de caramelo. Dividido en 30 porciones.		

DATOS DEL FABRICANTE

Razón social:	PASTESANA 2000,S.L.	Dirección:	C/ Oisca 14, Polígono Plaza 50197 ZARAGOZA	
RGSA:	20.010327/Z			
Tfno:	976 503976	Fax:	976 504507	
Correo electrónico:	pastesana@pastesana.com	Página web:	www.pastesana.com	

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)

Ingredientes:
Preparado de grasa vegetal (suero de **MANTEQUILLA** dulce, aceites vegetales (almendra de palma,coco, palma y colza), aceite vegetal totalmente hidrogenado: de almendra de palma, almidón modificado (maíz), emulgentes: E472b, E435, E433, aroma, estabilizante: E407, colorante:160a(ii)), plancha de bizcocho (harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVO** líquido pasteurizado, preparado para emulsionar (agua, emulgentes: E471, E477 y E470a, estabilizante: E1520, sal), aroma de mantequilla, dextrosa, estabilizante: E415, impulsor: E500ii), sirope (azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, estabilizante: E422, almidón modificado, espesantes: E440, E415, corrector de acidez: E330, conservador: E202, aroma y colorantes: E160a, E163), azúcar, agua, sirope de caramelo (jarabe de glucosa y fructosa, caramelo, colorante: E150d, agua, acidulante: E330, conservador: E202, aroma), pasta aromatizante (azúcar, agua, glucosa, aroma, espesantes: carragenina; colorantes: E102, E129) y jarabe de glucosa. (Los colorantes E102, E129 pueden influir negativamente sobre la actividad y atención de los niños).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1239 kJ/296 kcal
Grasas:	12 g.
de las cuales saturadas:	8,7 g.
Hidratos de carbono:	45 g.
de los cuales azúcares:	35 g
Proteínas:	2,3 g.
Sal:	0,35 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color dorado yema.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 30g



FICHA TÉCNICA

PLANCHA CREMA CATALANA 30 RAC.

Fecha: 20/12/2018

Rev.: 6

Pág.:2 de 3



ALÉRGENOS

ALÉRGENO	COMO INGREDIENTE	CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfónzigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

-: Ausencia X: Presencia



CONSUMIDOR FINAL

Celíacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	Intolerantes a lactos:	NO APTO
-----------	---------	-------------	---------	------------------------	---------

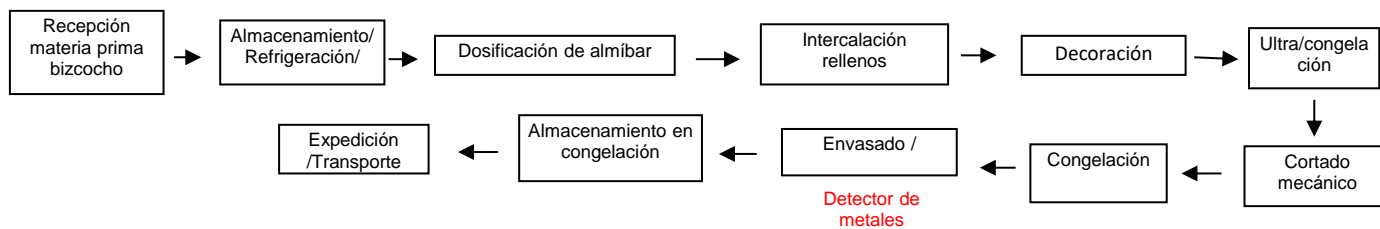
RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

Descongelar en nevera durante 3 h. Consumir antes de 3 días conservándolo en refrigeración (0-5°C). No volver a congelar una vez descongelado.

OGM: NO

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 20/12/2018 Rev.: 6 Pág.:3 de 3	
	PLANCHA CREMA CATALANA 30 RAC.		

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Separador de cartón / Caja cartón	UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	1,800 kg.	PESO BRUTO:	2,100 kg
CÓDIGO EAN:	8426777087204	CÓDIGO DUN 14:	-
		CAJAS/ PALET:	160

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura máx. de -18°C. No romper la cadena de frío.
CONSUMO PREFERENTE:	15 meses desde la fecha de fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas
TRANSPORTE:	Temperatura ≤ -18°C ± 2 °C

REGLAMENTACIÓN TÉCNICA APLICABLE

Proceso de fabricación según: RD. 496/2010. Norma de calidad para productos de confitería-pastelería, bollería y repostería. Reglamento (CE)852/2004. Relativo a la higiene de los productos alimenticios. RD.1109/1991.Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana y RD. 1334/1999. Norma General de etiquetado y sus modificaciones posteriores.

Elaborado por:	Dpto. Calidad	Revisado y aprobado:	Dirección
----------------	---------------	----------------------	-----------

Copia no controlada

